



Cannolo Siciliano Cannoli mit Ricotta-Bündnerfleisch-Füllung auf Blattspinat

 4 Personen  Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten

- 6 Cannoli
- 120 g Pecorino oder Parmesan
- 150 g Ricotta
- 1 Knoblauch
- 150 g Bündnerfleisch
- 20 g Pinienkerne
- 100 g Blattspinat
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Den rohen Blattspinat mit den Pinienkernen, dem Salz und etwas Olivenöl in einen Vakuumbbeutel (alternativ: Gefrierbeutel) geben und zehn bis 20 Minuten ruhen lassen. Anschliessend den Vakuumbbeutel öffnen und den Blattspinat auf einen Teller geben.

Bündnerfleisch in kleine Stücke schneiden und mit dem Knoblauch, dem Parmesan oder Pecorino, dem Pfeffer und dem Ricotta in einen Mixer geben und zerkleinern, bis ein Mousse entsteht. Die Mousse anschliessend in einen Spritzbeutel geben. Wenn keinen Spritzbeutel zur Hand haben, können Sie auch aus foliertem Papier eine Tüte mit Öffnung rollen.

Die Masse im Spritzbeutel sorgfältig in die Cannoli füllen und anschliessend die Cannoli auf den Spinat legen. Etwas Olivenöl darüber träufeln und fertig ist die Köstlichkeit. Buon appetito!